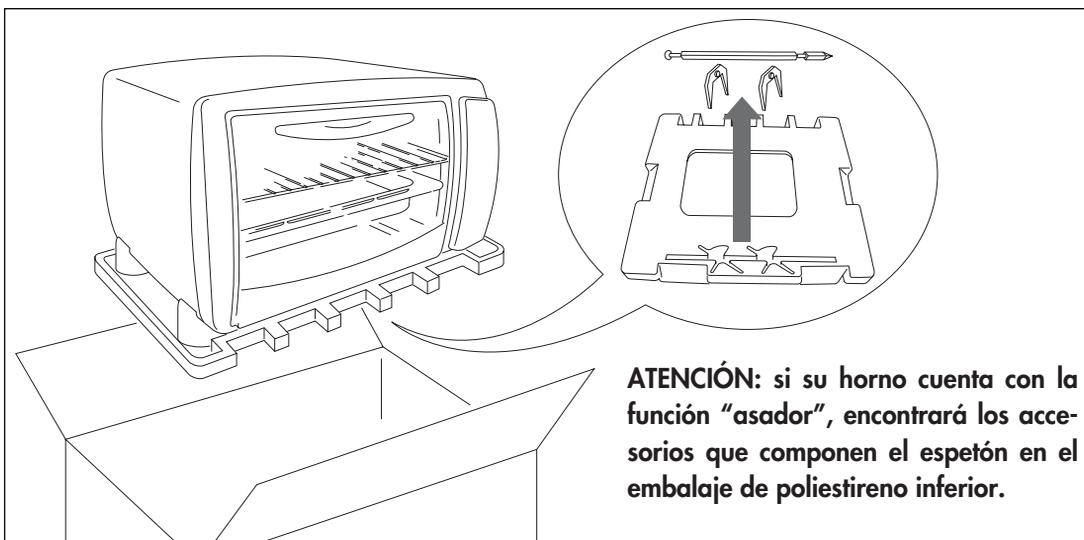


# ÍNDICE

<b>CAPÍTULO 1</b>	<b>GENERAL</b>	
1.1	Características técnicas	57
1.2	Descripción del horno y de los accesorios	58
1.3	Tabla resumen	59
1.4	Advertencias importantes	60
<b>CAPÍTULO 2</b>	<b>USO DEL HORNO Y TABLAS DE COCCIÓN</b>	
2.1	Uso de los mandos	61
2.2	Consejos para la utilización	62
2.3	Cómo programar las funciones	62
	• Mantener los alimentos calientes	62
	• Cocciones delicadas	62
	• Cocción en el horno	63
	• Cocción grill y gratinado de los alimentos	64
	• Cocción grill con asador (si previsto)	66
<b>CAPÍTULO 3</b>	<b>LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b>	67



## 1.1 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensión de funcionamiento .....vea la placa características.  
Potencia máxima absorbida .....vea la placa características.

### CONSUMO DE ENERGÍA (NORMA CENELEC HD 376)

Para alcanzar los 200° C .....0,20 kWh

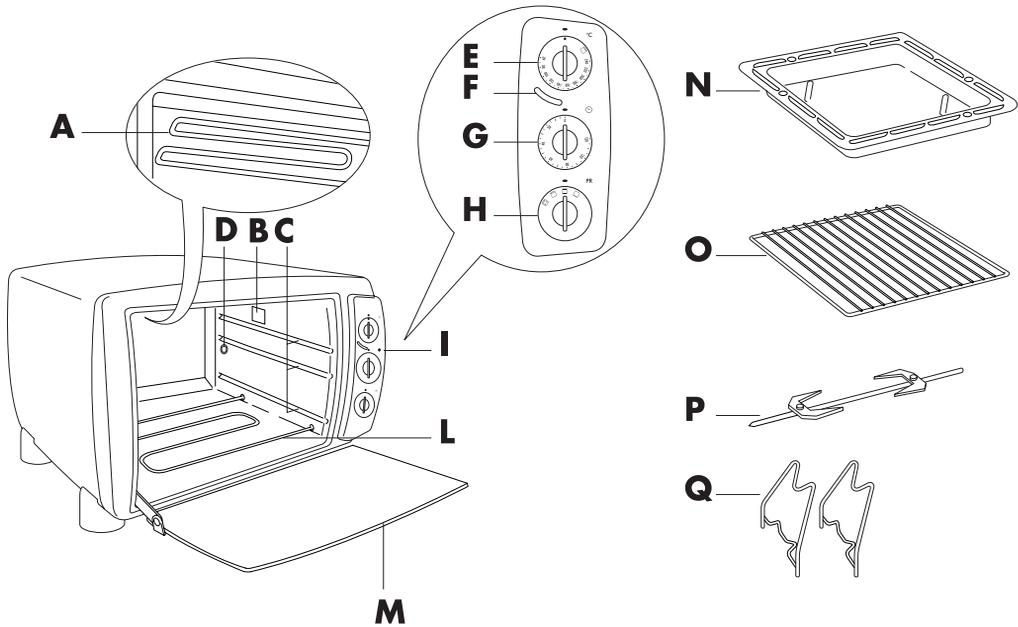
Para mantener durante una hora 200° C .....0,70kWh

Total .....0,90 kWh

Este aparato cumple las directivas 89/336 y 92/31 relativas a la compatibilidad electromagnética, y el reglamento (CE) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

# CAPÍTULO 1 - GENERAL

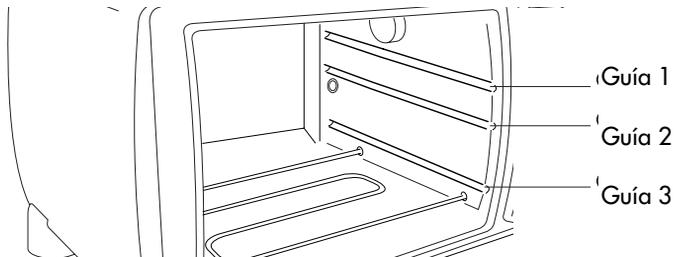
## 1.2 - DESCRIPCIÓN DEL HORNO Y DE LOS ACCESORIOS



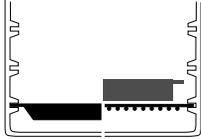
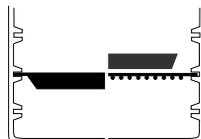
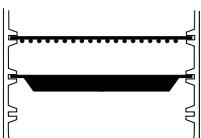
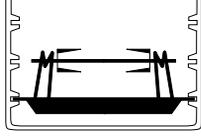
- |   |   |
|---|---|
| <b>A</b> Resistencia superior             | <b>I</b> Panel de mandos                |
| <b>B</b> Luz interna horno (si prevista)  | <b>L</b> Resistencia inferior           |
| <b>C</b> Guías laterales                  | <b>M</b> Cristal de la puerta           |
| <b>D</b> Sede del asador (si previsto)    | <b>N</b> Grasera (si previsto)          |
| <b>E</b> Mando termostato                 | <b>O</b> Parrilla                       |
| <b>F</b> Luz piloto termostato            | <b>P</b> Espetón (si previsto)          |
| <b>G</b> Mando temporizador (si previsto) | <b>Q</b> Soportes espetón (si previsto) |
| <b>H</b> Mando selector funciones         |   |

### GUÍAS LATERALES

El horno dispone de 3 guías para poder situar bandejas y parrillas en alturas diferentes.



1.3 - TABLA RESUMEN

PROGRAMA	POSICIÓN MANDO SELECTOR FUNCIONES	POSICIÓN MANDO TERMOSTATO	POSICIÓN PARRILLA Y DE LOS ACCESORIOS	GUIAS	NOTAS/CONSEJOS
MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES		60°		<b>1</b> <b>2</b> <b>3</b>	Si debe mantener los alimentos calientes durante un tiempo superior a los 20-30 minutos, le aconsejamos cubrirlos con papel de aluminio para evitar que se sequen demasiado.
COCCIONES DELICADAS		60°- 240°		<b>1</b> <b>2</b> <b>3</b>	Utilice la grasera colocada directamente sobre la guía inferior o una bandeja cualquiera apoyada sobre la parrilla (también colocada en la guía inferior).
COCCIÓN EN EL HORNO		60°-240° (vea tabla página 63)	 	<b>1</b> <b>2</b> <b>3</b> <b>1</b> <b>2</b> <b>3</b>	Utilice la grasera colocada directamente sobre las guías o una bandeja cualquiera apoyada en la parrilla.
COCCIÓN GRILL Y GRATINADO DE LOS ALIMENTOS				<b>1</b> <b>2</b> <b>3</b>	Ideal para todo tipo de asado tradicional, hamburguesas, wurstel, pinchos morunos, pan tostado, etc. Coloque el alimento directamente sobre la parrilla. La grasera sirve para recoger las eventuales gotas de grasa.
				<b>1</b> <b>2</b> <b>3</b>	Ideal para los platos que deben ser gratinados solamente (ej.: vieiras gratinadas, etc.). En este caso el recipiente (que contiene el alimento) se apoyará sobre la parrilla.
COCCIÓN GRILL CON ASADOR (SI PREVISTO)				<b>1</b> <b>2</b> <b>3</b>	Ideal para la cocción de pollos, volátiles en general, asados de cerdo, etc. Le aconsejamos añadir un vaso de agua en la grasera para facilitar la limpieza y evitar la aparición del humo causado por la grasa quemada.

## 1.4 - ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- **Lea detenidamente todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.**
- Este horno ha sido proyectado para la cocción de alimentos. No debe utilizarlo para otros fines, ni modificarlo o alterarlo por ninguna circunstancia.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal a una altura de 85 cm por lo menos, fuera del alcance de los niños.
- Lave con precaución todos los accesorios antes de utilizarlos.
- **Antes de enchufar el aparato a la corriente compruebe que:**
  - La tensión de la red corresponde al valor indicado en la placa de las características.
  - El enchufe de corriente tenga una capacidad mínima de 16A y esté equipado con un hilo de tierra.
- **El fabricante declina cualquier responsabilidad si esta norma para la prevención de accidentes no es respetada.**
- Antes de utilizar el horno por primera vez, saque todo el material de papel, tal como cartones de protección, manuales, bolsas de plástico, etc.
- Antes de utilizar por primera vez el aparato, hágalo funcionar en vacío, con el termostato al máximo, durante 15 minutos por lo menos para eliminar el olor a "nuevo" y el eventual humo provocado por la presencia de sustancias de protección, aplicadas en las resistencias antes del transporte. Ventile el ambiente durante esta operación.

**ATENCIÓN:** Tras haber desembalado el aparato, controle la puerta y su integridad. Al ser la puerta de cristal es, por lo tanto, frágil. Aconsejamos solicitar su sustitución si resultase visiblemente astillada, rayada o arañada. Además, durante la utilización del aparato, las operaciones de limpieza y los desplazamientos, evite cerrar bruscamente la puerta, golpearla violentamente y derramar líquidos fríos sobre el cristal del aparato caliente.

- No use detergentes abrasivos ni raspadores de metal para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que su superficie podría estropearse y romperse.
- **Con el aparato encendido, la temperatura de la puerta y de la superficies exteriores accesibles podría ser muy alta. Utilice siempre los mandos, las asas y los pulsadores. No toque nunca las partes metálicas o el cristal del horno. Utilice guantes si es necesario.**
- **Este aparato eléctrico funciona a temperaturas altas que pueden provocar quemaduras.**
- Al igual que con cualquier aparato de cocción, deberá prestar la máxima atención cuando utiliza el horno con niños y/o personas discapacitadas. No permita que los niños jueguen con el aparato.
- No cambie el aparato de sitio cuando esté encendido.
- No utilice el aparato si:
  - Su cable de alimentación está defectuoso.
  - Se le ha caído el aparato o si presenta desperfectos visibles o anomalías de funcionamiento.En estos casos, para evitar cualquier riesgo, lleve el aparato al centro de asistencia posventa más cercano.
- No deje colgar el cable de alimentación y evite que entre en contacto con las partes calientes del horno. No desenchufe nunca el aparato tirando del cable de alimentación.
- Si quiere utilizar un alargador, compruebe que esté en buen estado, con una clavija con puesta a tierra y con un cable conductor de sección como mínimo igual a la del cable de alimentación suministrado con el aparato.
- Para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica, no sumerja nunca el cable de alimentación, la clavija de éste o el conjunto del aparato en el agua o en cualquier otro líquido.
- No coloque el aparato cerca de fuentes de calor.
- No guarde nunca productos inflamables cerca del horno o debajo del mueble sobre el que está colocado.
- El pan puede quemarse. Vigile siempre el horno durante el tostado o el asado. No haga funcionar nunca el aparato situado debajo de un mueble colgante o de un estante o cerca de materiales inflamables tales como cortinas, visillos, persianas, etc.
- Non utilizzare l'apparecchio come fonte di calore.
- No ponga nunca papel, cartón o plástico dentro del aparato y no apoye nunca nada encima de éste (utensilios, parrillas, otros objetos).
- No introduzca nada por las boquillas de ventilación. No las obstruya.
- **Si un alimento u otras partes del horno prendiesen fuego, no intente nunca apagar las llamas con agua. Deje la puerta cerrada, desenchufe el aparato y sofoque las llamas con un paño húmedo.**
- Este horno no ha sido concebido para empotrarse.
- Con la puerta abierta, tenga en consideración lo que sigue:
  - No ejerza presiones excesivas con objetos demasiados pesados o tirando del asa hacia abajo.
  - No apoye nunca recipientes pesados o cazuelas hirviendo, apenas sacados del horno, en la superficie de la puerta abierta.
- Teniendo en consideración la diversidad de las normas en vigor, si utiliza este aparato en un país diferente al país en el que lo compró, hágalo verificar en un centro de asistencia autorizado.
- Para su seguridad personal, no desmonte nunca el aparato a solas; contacte siempre a un centro de asistencia autorizado.
- Este aparato ha sido concebido únicamente para un uso doméstico. Cualquier utilización profesional, no apropiada o no conforme a las instrucciones para el uso no comprometerá la responsabilidad, ni la garantía del fabricante.
- Cuando no lo use y de todas formas antes de limpiarlo, desenchufe siempre el aparato de la corriente.
- Si el cable de alimentación está estropeado, tendrá que ser reemplazado por el constructor o por el servicio de asistencia técnica de este último, o en cualquier caso por una persona con la suficiente capacitación, al fin de prevenir cualquier riesgo.



**Guarde estas instrucciones**

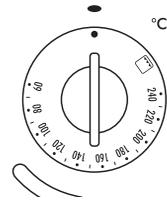
# CAPÍTULO 2 – USO DEL HORNO Y TABLAS DE COCCIÓN

## 2.1 - USO DE LOS MANDOS

### • MANDO TERMOSTATO (E)

Seleccione la temperatura deseada de esta forma:

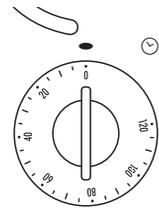
- **Para mantener los alimentos calientes:** mando termostato en la posición 60°C.
- **Para la cocción en el horno:** mando termostato de 60°C a 240°C.
- **Para todos los tipos de asado y cocción con el asador (si previsto):** mando termostato en la posición .



### • MANDO TEMPORIZADOR (G) (SI PREVISTO)

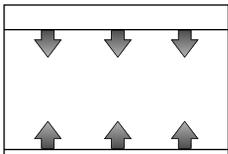
- **Para programar el tiempo de cocción:** gire el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado (máx. 120 minutos). Cuando transcurra el tiempo programado se emitirá una señal acústica y el horno se apagará automáticamente.
- **Para apagar el horno:** sitúe de nuevo el mando en la posición "0".

Para programar tiempos inferiores a 10 minutos, en primer lugar gire el mando a tope y luego sitúelo en el tiempo deseado.



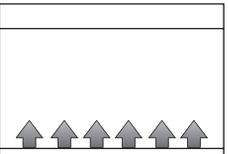
### • MANDO SELECTOR FUNCIONES (H)

Al accionar este mando, selecciona las funciones disponibles para las cocciones, es decir:



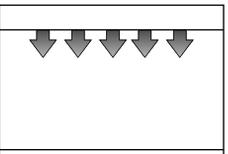
#### COCCION EN EL HORNO Y MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES

(solamente resistencia superior y resistencia inferior en funcionamiento).



#### COCCIONES DELICADAS

(funciona solamente la resistencia inferior)

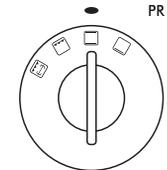


#### COCCION GRILL



#### ASADOR (SI PREVISTO)

(solamente resistencia superior en funcionamiento a la máxima potencia).



### • LUZ PILOTO TERMOSTATO (F)

La luz piloto encendida indica que el horno se está calentando, cuando se apaga significa que el horno ha alcanzado la temperatura programada.



## 2.2 - CONSEJOS PARA LA UTILIZACION

- Para las cocciones en el horno y las cocciones “delicadas” le aconsejamos calentar siempre previamente el horno a la temperatura elegida para obtener los mejores resultados en la cocción.
- Los tiempos de cocción dependen de la calidad de los productos, de la temperatura de los alimentos y del gusto personal de cada uno. Los tiempos indicados en las tablas son puramente indicativos y pueden sufrir variaciones y no toman en consideración el tiempo necesario para precalentar el horno.
- Para la cocción de alimentos congelados, consulte los tiempos aconsejados en los embalajes de los productos.

## 2.3 - CÓMO PROGRAMAR LAS FUNCIONES

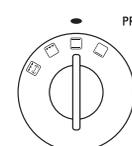
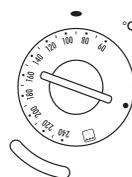
### • MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES

Coloque la grasera o la parrilla con una cazuela encima en la guía 3 siguiendo las indicaciones de la figura en la página 59. Esta función sirve para mantener el alimento caliente hasta el momento de servirlo en la mesa. Le aconsejamos no dejar demasiado tiempo los alimentos en el horno, ya que podrían secarse excesivamente (para evitar que ello ocurra cubra la cazuela con papel de aluminio o con papel de horno).

Gire el mando selector funciones (H) hasta la posición .

Coloque el mando termostato (E) en la posición 60 °C.

Gire el mando temporizador (G) (si previsto) hasta el tiempo deseado. Una señal acústica indicará el final del tiempo programado. Si la operación para calentar acaba antes del tiempo programado, sitúe manualmente el mando temporizador (G) (si previsto) en la posición “0”.



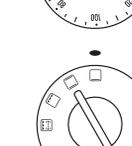
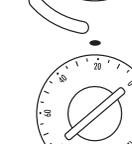
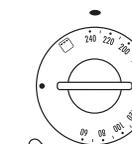
### • COCCIONES DELICADAS

Coloque la grasera o la parrilla con una cazuela en la guía 3 como se muestra en la figura de la pág. 59. Indicada para repostería y pasteles glaseados. Se obtienen resultados óptimos también en la cocción de alimentos en la base o para cocciones que requieren el calor sobre todo en la parte inferior. Le aconsejamos situar la bandeja en la guía inferior (3).

Gire el mando selector funciones (H) hasta la posición .

Seleccione la temperatura deseada con el mando termostato (E).

Gire el mando temporizador (G) (si previsto) hasta el tiempo deseado. Una señal acústica indicará el final del tiempo programado. Si la operación para calentar acaba antes del tiempo programado, sitúe manualmente el mando temporizador (G) (si previsto) en la posición “0”.



## Capítulo 2 – uso del horno y tablas de cocción

### • COCCIÓN EN EL HORNO

Gire el mando selector funciones (H) hasta la posición .

Seleccione la temperatura deseada con el mando termostato (E).

Gire el mando temporizador (G) (si previsto) hasta el tiempo deseado.

Espere hasta que el horno alcance la temperatura elegida (se apaga la luz piloto), a continuación coloque el recipiente con el alimento sobre la parrilla, previamente colocada, o si los alimentos están en la grasera, coloque la grasera directamente en la guía (consulte atentamente la tabla indicada a continuación). Una señal acústica indica el final de la cocción.



RECETAS	CANTIDAD	MANDO TERMOSTATO	TIEMPO DE COCCIÓN	POSICIÓN PARRILLA/GRASERA	NOTAS Y CONSEJOS
PIZZA FRESCA	400 g	200°C	25 min.	3	Utilizar la grasera (N) o una placa llana apoyada sobre la parrilla (O).
TARTA SALADA	600 g	200°C	35 min.	3	Use la grasera (N) o una bandeja para postres sobre la parrilla.
PIZZA CONGELADA	450 g	220°C	13 min.	2	Se puede apoyar directamente sobre la parrilla (O) o sobre la grasera (N).
LASAÑAS	1500 g	200°C	40 min.	3	Apoye la bandeja directamente sobre la parrilla (O).
CANELONES	2300 g	200°C	40 min.	3	Apoye la bandeja directamente sobre la parrilla (O).
POLLO ENTERO	1500 g	220°C	90 min.	3	Pinche con un tenedor para que gotee la grasa.
ASADO DE CERDO	1500 g	220°C	90 min.	3	Deje un poco de grasa alrededor para evitar que se seque excesivamente.
ROLLO DE CARNE	1000 g	200°C	60 min.	3	Colocar directamente en la grasera (N) o en una fuente apoyada sobre la parrilla (O).
CONEJO EN TROZOS	1000 g	200°C	60 min.	3	Añada un poco de agua. Si es necesario dé la vuelta a la carne en la mitad de la cocción.
LUBINA A LA SAL	900 g	190°C	40 min.	3	Cubra totalmente el pescado con sal gorda.
DORADA AL HORNO	1000 g	190°C	40 min.	3	Se pueden cocer directamente en la grasera (N) o en una fuente apoyada sobre la parrilla (O).
TRUCHA A LA PAPILLOTE	800 g	190°C	40 min.	3	Se pueden cocer directamente en la grasera (N) o en una fuente apoyada sobre la parrilla (O), envueltos en papel estanco.
BERENJANAS A LA PARMESANA	1700 g	200°C	30 min.	2	Apoye la bandeja sobre la parrilla (O).
CALABACINES CON ATÚN	1000 g	200°C	40 min.	2	Utilizar la grasera (N) o una fuente apoyada sobre la parrilla (O); echar aceite, tomate y agua.
PATATAS GRATIN	1500 g	200°C	40 min.	2	Apoye la bandeja sobre la parrilla (O).
APPLE PIE	1000 g	190°C	90 min.	3	Apoye la tortera sobre la parrilla (O).
MUFFINS	600 g	200°C	18 min.	2	Coloque las canastillas directamente sobre la grasera.

Al tiempo de cocción debe añadir 5 minutos de calentamiento aproximadamente.

• **COCCION GRILL Y GRATINADO DE LOS ALIMENTOS** 

Esta función es ideal para asar hamburguesas, chuletas, wurstel, salchichas, etc.

Además, puede usar esta función para dorar alimentos: ñoquis a la romana, vieiras gratinadas, etc.

**Cómo operar:**

Coloque el alimento a asar directamente sobre la parrilla y la grasera (N) en la guía central (2) como se muestra en la figura 1. Entorne la puerta como se muestra en la figura 2. Le aconsejamos añadir un vaso de agua en la grasera (N) para facilitar la limpieza y evitar el humo causado por la grasa que se quema.

Gire el mando selector funciones (H) hasta la posición .

Gire el mando termostato (E) hasta la posición .

Gire el mando temporizador (G) (si previsto) hasta el tiempo deseado.



**Importante:** para obtener resultados óptimos, coloque los alimentos sobre la parrilla (O), dejando 2 cm aproximadamente de espacio vacío en la zona junto a la puerta (vea la figura 1).

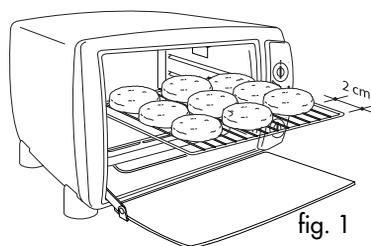


fig. 1

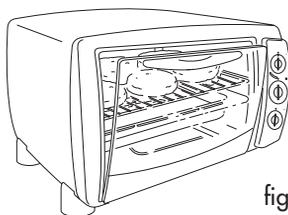


fig. 2

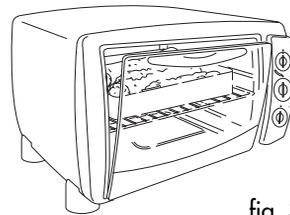
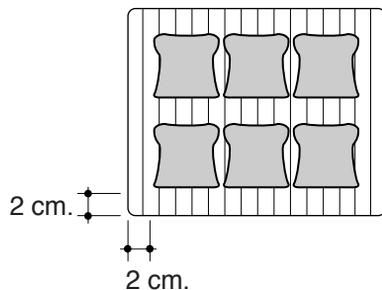


fig. 3

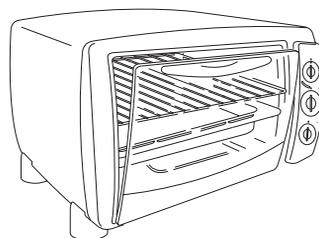
Con alimentos, previamente cocidos a gratinar únicamente, ponga el recipiente directamente sobre la parrilla en la guía central (2), entorne la puerta como se muestra en la figura 3. Una señal acústica indicará el final de la cocción. Si la cocción acaba antes del tiempo programado, sitúe manualmente el mando temporizador (G) (si previsto) en la posición "0".

Para tostar correctamente el pan, coloque las rebanadas siguiendo las indicaciones de la figura de al lado, es decir deje 2 cm de espacio libre en las extremidades de la parrilla.



**SÓLO PARA TOSTAR EL PAN:**

caliente el horno previamente durante 2-3 minutos con la puerta entornada (como se muestra en la figura de al lado).



En la tabla que sigue facilitamos algunos consejos útiles para obtener óptimos alimentos gratinados.

RECETAS	CANTIDAD	MANDO TERMOSTATO	TIEMPO DE COCCIÓN	NOTAS Y CONSEJOS
CHULETAS DE CERDO (4)	600 g		20 min.	Dé la vuelta a las chuletas después de 12 minutos aproximadamente.
SALCHICHAS (12)	1200 g		25 min.	Pinchelas con un tenedor para que gotee la grasa. Dé la vuelta después de 15 minutos aproximadamente.
HAMBURGUESAS (6)	700 g		20 min.	Dé la vuelta a las hamburguesas después de 12 minutos aproximadamente.
WURSTEL (6)	500 g		10 min.	Dé la vuelta a los wurstels después de 3-4 minutos aproximadamente.
PINCHOS MORUNOS (4)	650 g		25 min.	Dé la vuelta a los pinchos después de 15 minutos aproximadamente.
PAN TOSTADO	6 rebanadas		3,5 min.	Dé la vuelta al pan en la mitad de la cocción.
ÑOQUIS A LA ROMANA	1500 g		15 min.	Apoye la bandeja sobre la parrilla en la guía central (2).

• **COCCION GRILL CON ASADOR (SI PREVISTO)** 

Esta función es ideal para la carne asada de pollo, volátiles en general, asados de cerdo y de ternera.

Cómo operar:

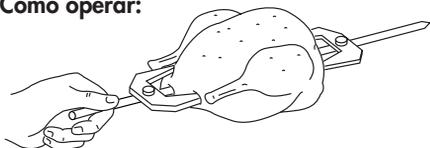


fig. 5

Introduzca el alimento en el espetón (P) y bloquéelo con las horquillas específicas (ate correctamente la carne con el hilo de cocina para obtener un resultado óptimo).

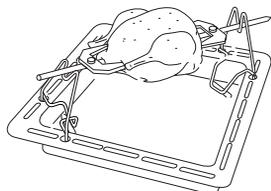


fig. 7

Apoye el espetón en los soportes.

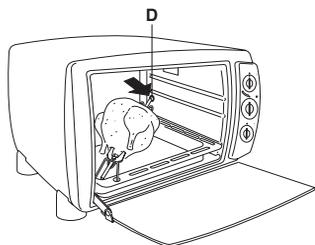


fig. 9

Tras haber colocado la grasera, empuje el espetón hacia la sede del asador (D) inclinando los soportes del espetón (Q) hacia la derecha.

Debe precalentar el horno para esta función.

Gire el mando selector funciones (H) hasta la posición .

Gire el mando termostato (E) hasta la posición .

Gire el mando temporizador (G) (si previsto) hasta el tiempo deseado.

Si se necesita para la cocción un tiempo superior a las 2 horas, recuerde que debe restablecer el temporizador.

Cuando acabe la cocción, sitúe manualmente el mando temporizador (G) (si previsto) en la posición "0".

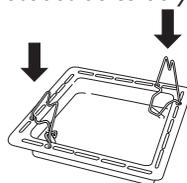


fig. 6

Coloque los soportes del espetón (Q) en la grasera en los orificios previstos.

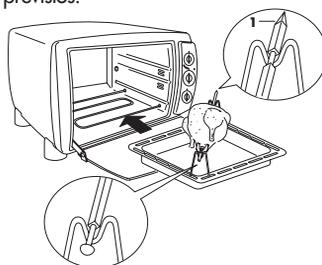


fig. 8

Sitúe la grasera con el alimento a cocer en la guía inferior (3) inclinando los soportes del espetón (Q) hacia la izquierda. **Asegúrese de que la punta del espetón 1 esté orientada hacia delante.**

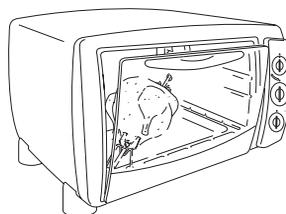


fig. 10

Entorne la puerta siguiendo las indicaciones de la figura (entreabierta).



## CAPÍTULO 3 – LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Una limpieza frecuente evita la formación de humos y malos olores durante la cocción.

**Desenchufe siempre el aparato de la corriente antes de efectuar cualquier operación de limpieza.**

No sumerja nunca el aparato en el agua, ni lo lave bajo un chorro de agua.

Lave a mano o en el lavavajillas, como si se tratase de platos normales, la parrilla, la grasera y el espetón (si previsto).

Para la limpieza de la superficie externa utilice siempre una esponja húmeda. Evite el empleo de productos abrasivos que podrían estropear el acabado superficial (esmalte o pintura). Tenga cuidado para evitar que penetre agua o jabón líquido en el interior de las ranuras situadas en el lado derecho del horno.

Para limpiar internamente el horno, no utilice nunca productos corrosivos y no rasque las paredes con objetos puntiagudos o cortantes. Use solamente detergentes líquidos no abrasivos.

No intente introducir tenedores, cuchillos u objetos puntiagudos en las aberturas de la derecha ni en la parte trasera del horno.

Para facilitar la limpieza de la parte interna inferior del horno, levante la resistencia inferior (L) tirando hacia arriba en dirección de la pared de la derecha (consulte la figura 10).

Cuando acabe la limpieza, sitúe de nuevo la resistencia como se muestra en la figura 11.

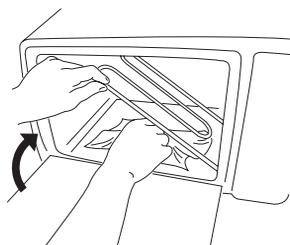


fig. 10

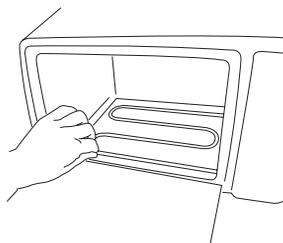


fig. 11

### LUZ INTERNA HORNO (si prevista)

Cuando el horno está encendido, la lámpara horno interna (B) permanece siempre encendida. Para sustituir dicha lámpara contacte al personal autorizado por el fabricante o por su servicio de asistencia.

**Si la lámpara se funde puede usar el horno igualmente.**

### ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

